食を紡ぐ人々。

撮影 大森克己



西村 凜
グランド カーヴ

「シャンパーニュも抜栓の翌日でも愉しめるんですよ。1905年から営む〈スェナン〉の『レ・ロバール　クラマン　ブランドブラン　グランクリュ』は、キレのある酸と果実の厚みのバランスが完璧。2日目はブドウの果実感が増し、アロマも変わります。その違いがいい」

フランスのワイナリーで醸造を学ぶと同時に生産者の情熱に触れた。

「おいしい一杯にはたくさんの誠意と愛が込められていることを知りました。そんな彼らの想いをより多くの方々に届けたくなったんです」

そうして芽生えた夢をみごと実現。ワインエキスパートとして活躍する。

「あまり量が飲めない方には、3日間は愉しめる1本をおすすめするようにしています。それぞれに応じた提案をすることで、〝ワインのある空間〟がもっと楽しいものになれたら嬉しいです」

発行:伊勢丹新宿店　東京都新宿区新宿3-14-1/〒160-0022/電話03-3352-1111大代表/23011100031001
※価格はすべて税込です。※標準税率(10%)と軽減税率(8%)が混在しております。
※数量に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。
【返還先】ISETAN MITSUKOSHI HOLDINGS〒160-0022 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店内

※諸般の事情により、営業日・営業時間、予定しておりましたイベントなどが変更・中止になる場合がございます。

必ず事前にホームページを確認してからご来店ください。

酒類販売管理者標識　販売場の名称及び所在地：日本橋三越本店外商部東京都中央区日本橋室町一丁目3番10号日本橋三越新館11階/酒類販売管理者氏名：平原清隆/酒類販売管理研修受講年月日：2021年4月15日/次回研修の受講期限：2024年4月14日/研修実施団体名：東京小売酒販組合 ※酒類販売管理者標識は、カタログ制作時点のものです。

冊子内のアイコンについて

- 冷凍便 冷蔵便 冷凍便・冷蔵便でお届けいたします。
- WEB オンラインストアでも承ります。
- C&C クリック&コレクト。オンラインストアで予約・会計を済ませ、店頭で商品を受け取ることが出来ます。
- WEBのみ オンラインストアのみの販売となります。
- MI限定 百貨店の中では、三越伊勢丹グループのみの商品です。
- 伊勢丹新宿店限定 百貨店の中では、伊勢丹新宿店のみの商品です。
- 三越伊勢丹先行販売 百貨店の中では、三越伊勢丹グループのみで先行販売いたします。
- 伊勢丹新宿店先行販売 百貨店の中では、伊勢丹新宿店のみで先行販売いたします。



毎月12日発売!

GINZAは好奇心と刺激がいっぱいな モード系カルチャーファッション誌です。

ファッションも好きだし、カルチャーも好き。
時代の流れに敏感だけれど、スタンダードへの愛も忘れない。
好奇心旺盛で楽しいことを常に求めている人たち向けの雑誌です。
最新号は「おしゃれスナップ」特集（2023年1月12日発売）
東京、パリ、ロンドン、NY、韓国など国内外の
選りすぐりのファッショニスタたちがGINZAに大集合です！





TO FOODIE

いちごフェスタ！　そんなドリームランドが伊勢丹新宿店で…
愛らしくて、おいしくて、“まりひめ”や“さくらももいちご”など名前もかわいくて
パフェ、洋菓子、和菓子、パン、紅茶…誰からも好かれて。
日本各地からフレッシュないちごも集結するそうで、なんてすてき！
雑誌界のいちごにGINZAもなれるように頑張ります！
GINZA編集部　芦谷富美子



マガジンハウス

FOODIE

企画・制作／（株）マガジンハウス クリエイティブスタジオ　プロデューサー 戸高良彦、原田和美　編集ディレクター 神保亜紀子
エディター 藤井存希、甘利美緒、松岡真子　アートディレクター 白承坤 Paik Design Office　チーフデザイナー 榎本剛士
デザイン 松崎史歩、籠原青空 Paik Design Office、澁谷奈美子、髙山花蓮　DTP（株）ローヤル企画　印刷 凸版印刷（株）
表紙写真 和田裕也　スタイリスト chizu　フード 尾身奈美枝、木村遥、片山愛沙子

2/22(水)OPEN

クラフトビールでつながる。
ISETAN CRAFT BEER BARがオープン！

この春、伊勢丹新宿店の和酒コーナーに「ISETAN CRAFT BEER BAR」が誕生！
クラフトビール好きによるクラフトビールのためのバーでは、国内外で注目を集める醸造家や〝注ぎ名人〟が週替わりで登場するビアバーをはじめ、国内最大級の約220種のビールを販売。
オープン記念として限定ビールも並ぶので、クラフトビール好きは集GO！



詳しくはこちら

WHERE IS ISETAN CRAFT BEER BAR?



※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。
※お車やオートバイなどを運転される方の飲酒はご遠慮いただいております。

Point 1
国内メーカー150種、海外メーカー70種のクラフトビールが買える！

「クラフトビール」好きも納得の国内外で人気のブルワリーから約220商品を展開。東京・奥多摩〈バテレ〉や愛知〈ワイマーケット〉など国内約150種に加え、アメリカ〈トップリングゴライアス〉やスイス〈ボンシェン〉など海外約70種もコレクション。味わいのバリエーションだけでなく、ボトルのさまざまなデザインにもご注目！

Point 2
人気ブリュワーがタップから注いだビールを飲み比べ。

カウンター越しに来場するのは、国内・海外の人気クラフトビール醸造家や、ビール注ぎのプロたち！　クラフトビール好き同士のコミュニティから、新たな味わいや発見が生まれるはず！　また、人気ブリュワーの来店イベントや、オリジナル商品などの物販も予定。

※タップ販売は日によって提供時間が異なります。

Point 3
グラウラーによる樽生の量り売りも

マイボトル「グラウラー」を購入された方に、週替わりでおすすめの樽生ビールを量り売りで販売。好きな場所で好きな時に、生ビールの味わいを楽しめる！



TOPIC _4

1/25（水）
～
1/31（火）

「SEA FOOD STYLE ～海の幸に魅せられて～」開催！

冬に旬を迎える魚介類を、寿司や海鮮丼、
海鮮珍味などバリエーション豊かにご紹介。
全国の漁港や加工業、話題のお店など
シーフードを知り尽くしたプロフェッショナルが集結！

すべて フードコレクション



〈四喜〉かにいなり

4個入 1,080円

日本海産のかにを丁寧に手むきして、ふんだんに使用。フワッとジューシーなお揚げに、れんこんのシャキシャキ食感が楽しい、新感覚のおいなりさん。



〈吟粕箱飯 かすみ〉銀ダラの本粕箱飯

1折 1,790円 伊勢丹新宿店限定

吟醸酒の酒粕で漬け込んだ粕漬け専門店。粕漬けと相性抜群のおばんざいと炊き込みごはんを堪能できる伊勢丹新宿店限定のお弁当。

※仕入れ状況により副菜が変更になる場合がございます。



〈はせい〉お魚メンチ

1個 270円

旬を迎えた上質な魚のすり身で作った、まるでメンチカツのような見た目の「お魚メンチ」。すり身の旨みと玉ねぎの甘み、隠し味の胡椒が、あとを引く。

Bread

シーフードを
カトラリーやお皿不要で
楽しめる、惣菜パン。

ともに デリ エ ブーランジュリー



〈アンデルセン〉国産小麦のえびグラタンボウル

直径約11.5cm/1個 400円 伊勢丹新宿店限定

ワンハンドで食べられるグラタンをイメージし、国産小麦を使用した生地で海老グラタンを包んだ一品。海老とチーズをトッピング。

※販売期間：1月25日（水）～2月28日（火）



〈obi-sand by はせがわ〉フィッシュフライの大葉と青のりの特製タルタルサンド

1個 675円 伊勢丹新宿店限定

フィッシュフライを主役に、大葉や青のりを使用した和風タルタルソースをサンド。ボリュームもたっぷりで、満足度大！

※販売期間：1月25日（水）～2月7日（火）

TOPIC _3

ひと工夫でもっとおいしいシーフード。

魚の調理は手間…という人には、惣菜やパンで
シーフードの新たなおいしさを味わって。

Deli

1/25（水）〜2/14（火）

一品あるだけで夕食を
華やかに演出できる
美味惣菜をご紹介！

すべて 旨の膳



〈銀座アスター〉海の幸と豆腐の煮込み

1人前 **1,188** 円 各日10点限り 伊勢丹新宿店限定

海鮮の旨みが溶け出した餡と、絹豆腐のなめ
らかな食感がマッチした、やさしい味わい。
お子さまも喜ぶシーフードメニュー。



〈京料理 美濃吉〉甘鯛のから揚げ

50g **789** 円

淡白で上品な甘みが特徴の甘鯛を、カリッと
揚げた一品。高級魚とされる甘鯛のベストシ
ーズンが到来。酒のつまみにもぴったり。



〈ケーファー デリカテッセン〉タコとドライトマトの地中海風マリネ

日本製/100gあたり **756** 円

プリプリ食感のタコと、濃厚なドライトマト
を、さっぱりとしたドレッシングでマリネ。
テーブルに彩りを添えてくれる一品。

Plant Based Food

1/25（水）〜2/14（火）

魚をモチーフにした
プラントベースフード
の進化を感じて！

ともに 旨の膳
すべて 伊勢丹新宿店限定

※魚は
使用していません。

〈まつおか〉筍の土佐煮

100gあたり **540** 円

惣菜ブランド〈まつおか〉の定番商品である
「筍の土佐煮」に、代替シーフード「NEXT
ツナ」を使用。飽きのこない味わい。





〈マンゴツリー デリ〉まるでマグロ&サーモンの生春巻き

1パック **583** 円 各日6点限り

こんにゃく粉を原材料とした100％植物性
の「まるでマグロ」と「まるでサーモン」を、
生春巻きに。彩り豊かでヘルシーな一品。

食べ尽くす！

TOPIC_2

1/25（水）〜1/31（火）

朝どれ鮮魚がやってくる！

小田原港や三崎港に加え、新幹線に乗って日本海から
やってくる朝どれ鮮魚まで、鮮度抜群の味わいをご家庭へ！

※曜日によって市場が休み等の諸事情により「朝どれ鮮魚」の扱いがない場合がございます。

フレッシュマーケット

魚が一番おいしくなる時季だからこそ、伊勢丹新宿店にある〈東信水産〉では、漁港でその日水揚げされた新鮮な魚を独自のルートで運び、昼過ぎには店頭で販売。また、寒ブリなど旬の魚をテーマにとことんフォーカスし、お刺身から惣菜類まで幅広く展開。夕食のメニューが楽しみになる1週間！

〈東信水産〉の"朝どれ鮮魚"が、伊勢丹新宿店の店頭に並ぶまで



AM2:00

神奈川県の漁港での水揚げ！

伊勢丹の魚の仕入れ先のひとつ、小田原港や三崎港では、午前2時頃、大量の鮮魚を積んだ船が帰港。

※画像は日中の港の様子です。



AM5:00

競りが開始！

水揚げ直後に競りの準備が始まり、漁師さんたちが等級ごとに魚を陳列。漁協組合員の合図で競りが始まると、仲買人と競り人の掛け合いは息をのむほど緊迫！



新宿へ出発！

競りで落札した魚を、伊勢丹新宿店へ向けて出荷。



今朝、獲れたばかり！

AM10:00 ※時間は目安です。

伊勢丹新宿店の店頭へ到着！



1/27（金）

日本海の朝どれ鮮魚も、新幹線に乗って店頭へ！



フレッシュマーケット

1/27（金）には、石川県輪島の朝どれ鮮魚が、新幹線物流「はこビュン（列車による荷物輸送サービス）」を使って、店頭へ登場！　日本海で獲れたばかりの魚は、金沢を朝9:22発の北陸新幹線で出発し、12:36に東京駅着。13:30頃には伊勢丹新宿店の「フレッシュマーケット」に、タラ、ブリ、カニ、サバ、甘海老など、冬の日本海の旬の魚が勢揃い。



※諸事情により、イベントの中止、内容・魚種の変更、入荷がない場合がございます。

冬のシーフードを

今年も大漁！

冬は海水温度が下がるため、魚たちは寒さから自らの身を守るために脂を蓄える時季。旨みをたっぷりまとった海の幸をご賞味あれ。





魚屋になるまで「魚はほとんど食べなかった」と話すのは、35歳で築地の水産会社に飛び込み、魚屋の旦那さまとともに築地場外市場に鮮魚店〈クリトモ商店〉をオープンした、料理家の栗原友さん。「魚屋になったばかりの修業時代は魚のさばき方も知りませんでした。魚の調理は面倒に思われがちですが、実際やってみると、魚も肉と同じように扱えばいいとわかったんです。刺身は生春巻きにしたり、オイルとレモンや塩でセビーチェに、塩胡椒と卵をつけて焼けばピカタにもなる。刺身＝魚屋さんが下ごしらえしたもの、と考えれば魚料理はもっと身近に感じるはず」

期間中は蒸し立てのシュウマイの実演販売など、友さんも登場。焼くだけで食べられる魚のヅケなども並び、旬の魚介を手軽に味わえる。

1/25（水）～1/31（火）

フードコレクションにて開催の「NEXT SEA FOOD STYLE ～海の幸に魅せられて～」に登場！

TOPIC_1

「クリトモ商店」がやってくる！

料理家・栗原友さん率いる築地の〈クリトモ商店〉が、期間限定出店！

すべて フードコレクション

〈クリトモ商店〉海老のXO醤シュウマイ

1個 194円 各日400点限り

海老をベースに豚肉を加え、XO醤風味の下味をつけているので、醤油など調味不要。プリプリの食感も楽しめる。





〈クリトモ商店〉マグロのテールのツナ

100gあたり 648円 各日10点限り

旨みたっぷりの天然本鮪を豪快に使用。つまみにも、マヨネーズと和えてツナマヨサンドの具材にも。内側をスプーンでほじって！

〈クリトモ商店〉サワラのレモンカレー

200g 1,296円 各日50点限り

明石の漁港から直送される旬の魚を主役にしたカレー。崩れがちなフィッシュカレーも、サワラがゴロゴロと入り満足感たっぷり。

※画像の付け合わせ・ライスはイメージです。



〈クリトモ商店〉ふぐの唐揚げ

100gあたり 540円

ふぐの味わいをギュッと凝縮して味わえるよう、下味をつけてディープフライに。骨まわりをしゃぶりながらお酒のお供に。



写真 和田裕也、原務（p.30） スタイリスト chizu フード 尾身奈美枝、木村遥、片山愛沙子 文 藤井存希

※諸事情により出品日時やイベント内容・時間の変更、中止、生産者が来場しない場合がございます。

恵方巻

12月26日(月)スタート!
恵方巻オンライン
予約・販売はこちらから

※店頭でのご予約・当日販売につきましては各ショップにてお問い合わせください。

クリックアンドコレクト

オンラインで予約後、2月3日(金)、店頭で受け取れる

〈亀戸 升本〉
マクロビ恵方巻
1本 1,296円 C&C 20点限り
伊勢丹新宿店限定 旨の膳



玄米と植物性素材だけで作られた、マクロビオティックの恵方巻。噛むほどに味わい深く、満足感もあります。

約直径5×長さ10㎝

〈つきじ鈴富〉
大福恵方巻
1本 16,200円
C&C 20点限り 旨の膳



大間の本鮪にカマトロや子持ち昆布、フグ、フカヒレなどの高級食材がぎっしり! 福に願いを込めた恵方巻。

約直径5×長さ18㎝

〈サルメリア ガリバルディ〉
恵方巻アランチーニ
日本製/1本 756円 C&C 25点限り MI限定
デリ エ ブーランジェリー



リゾットにチーズやアスパラなど具材を入れて豚肉で巻いたアランチーニを恵方巻仕立てに。お子さまにもおすすめ。

約直径3.5×長さ13㎝

〈すしべん〉
海鮮恵方巻
1本 1,620円 C&C
旨の膳



空弁「焼き鯖すし」の火付け役として知られる〈若廣〉の寿司弁当ブランド。サーモンや海老など海鮮を贅沢に使用。

約直径6×長さ18㎝

〈魚勢〉
鮭といくらの恵方巻
1本 2,376円
C&C 20点限り フレッシュマーケット



オレンジ色の見た目が映える恵方巻。北海道産の鮭トロといくらの醤油漬けに、とびこのプチプチ食感も楽しめる。

約直径5×長さ20㎝
※販売と受取り期間:2月3日(金)のみ

〈味の浜藤〉
国内産うなぎ恵方巻
1本 1,790円
C&C 10点限り 旨の膳



国内産うなぎの蒲焼を主役に、海老や玉子焼きで構成。具材が合わさった時のバランス力が高く、贅沢な甘みが広がる。

約直径5×長さ18㎝

フレッシュマーケット

2月3日(金)店頭販売

〈東信水産〉
大名恵方巻
1本 9,720円 10点限り
フレッシュマーケット



本鮪やあわび、クエ、車海老、赤むつ、金目鯛、甘鯛、真鯛、平目、かに、帆立、いくら、穴子など旬の魚介を中心に18種を贅沢に巻き上げた特大サイズ。

約直径7.5×長さ17㎝
※販売期間:2月3日(金)のみ

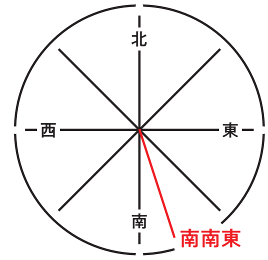
 ※天候など諸事情により、入荷がない場合、具材の産地・内容が変更となる場合がございます。

図鑑

「立春」の前日「節分」に
その年の縁起の良い方角へ
向かって食べる「恵方巻」。
2023年は2月3日、南南東へ
向いて、かぶりつこう!

2023年の方角は「南南東」!

「歳徳神」という神様がいる方角を指す「恵方」は、毎年変わり、2023年は「南南東」。心の中で願い事を唱えながら、運が逃げないように無言で、「恵方巻」を最後まで黙々と食べる。福を巻き込む「恵方巻」は、縁が切れないよう、切らずに一本丸ごと食べること。



冷凍配送

職人が生みだすおいしさを自宅で好きな時に食べられる

〈丸政〉
天むす・能生の蟹天・甲州牛ヒレステーキ3本セット恵方巻

3本 **6,480** 円 冷凍便 WEBのみ MI限定



人気の「そば屋の天むす」、蟹の天ぷらを巻いた「能生の蟹天」、甲州牛を使用した「ヒレステーキ」の豪華3本セット。

約直径5×長さ10cm

〈佐賀牛 Sagaya 銀座 デリカテッセン〉
Sagaya恵方巻 2本 4,968 円

冷凍便 WEBのみ MI限定



佐賀牛のローストビーフと牛蒡、玉子、椎茸、ワケギを、ガリとゴマで和えたシャリと佐賀県産有明海苔で巻いた一本。

約直径4.5×長さ18cm

〈下鴨茶寮〉
鯛と柚子の丸かぶり寿し・牛しぐれと湯葉の丸かぶり寿し2本セット

5,400 円 冷凍便 WEBのみ 100点限り



歴史ある京都の料亭の巻き寿司。主役は鯛の昆布〆と、牛しぐれの2本セット。ひと口で、さまざまな食感が楽しめる。

約直径5×長さ18cm

〈有職〉
冷凍恵方巻2本入り

2本 **5,076** 円 冷凍便 WEBのみ 50点限り MI限定



熟練の上方寿司職人が作る、伝統的な味わいの恵方巻。車海老や焼き穴子、特製玉子焼きなど8種類の素材を使用。

約直径5×長さ19cm

〈つきじ鈴富〉
冷凍 大間本鮪 鈴富恵方巻

2本 **5,400** 円 冷凍便 WEB



豊洲市場仲卸が1本1本選んだ、1月に旬を迎える青森県大間産の天然鮪が主役。真鯛や穴子、イクラが脇を固め、味わいの完成度・バランスともに秀逸。

約直径4.5×長さ17.5cm

フードコレクション

2月3日(金)店頭販売

〈金沢まいもん寿司〉
加賀百万石黄金恵方巻

1本 **10,800** 円 100点限り フードコレクション



〈金沢箔一〉とコラボし、白山比咩神社で祈祷した金箔と海苔を使用。のどぐろ(赤むつ)や本ズワイガニ、本鮪入り。

約直径6×長さ24cm
※販売期間:2月3日(金)のみ

〈銀座 鮨たじま〉
福丸巻

1本 **2,376** 円 フードコレクション



ネギトロ、カニ、イクラ、海老、イカ、中トロ、穴子、おぼろ、錦糸玉子、しそわかめなど海鮮をたっぷり贅沢に使用。

約直径6.5×長さ21cm
※販売期間:2月3日(金)のみ

撮影 和田裕也　スタイリスト chizu　フード 尾身奈美枝、木村遥、片山愛沙子　文 藤井存希

節目を祝う。

「立春」とは二十四節気の一つで春の始まりとされる日。「節分」は本来「季節の分かれ目」という意味から年に4回あったが、冬から春になる「立春」を一年の始まりとする旧暦の考えから、「立春」の前日のみを指すように。新たな年を迎えるための節目「節分」「立春」は、けがれや災いを祓ってお祝いを。

節分

2月3日（金）

魔除けの力があるとされていた「魔目（まめ）」を投げて邪気祓い！

ともに 甘の味



〈たねや〉たねや厄除まんじゅう

4個入 **702** 円

古来から赤い色は厄除けの力があるとされ、邪気を祓うと信じられていた小豆。その小豆の皮を練り込んだ生地で粒餡を包み、厄除招福の願いを込めたお饅頭。

※販売期間：1月16日（月）～2月3日（金）



〈銀座あけぼの〉干支枡（赤・黒）

約縦8×横8×高さ4.8cm/1個 各 **935** 円

2023年の干支「卯」がデザインされた小ぶりなプラスチック製の塗枡に、節分のお豆を詰めて、「鬼は外福は内」と厄祓い。毎年集めて、十二支をコレクション！

※販売期間：1月6日（金）～

立春

2月4日（土）

二十四節気における「立春正月」は、新しい一年の始まりをお祝いする日。

〈紫野和久傳〉立春大吉

1折 **5,940** 円 粋の座

立春を縁起良く迎えるための季節限定の詰め合わせ。「きんかん」や「にんじん」、「れんこん」など「ん＝運」が二つ重なる食材で、「運」を掴んで。

※販売期間：2月1日（水）～2月4日（土）

〈飯沼本家〉甲子（きのえね） 立春朝搾り

720ml/1本 **1,980** 円 120点限り

和酒プロモーションコーナー

二十四節気の正月節に当たる立春の当日朝に搾られた、春を祝う縁起酒。フレッシュさが際立ち、華やかでフルーティーな吟醸香に旨みと甘みが調和。

※販売期間：**2月5日（日）～**





※画像はイメージです

文 藤井存希





辛味噌の薬味ポテサラ

材料（2～3人分）

じゃがいも……2個
きゅうり……1/2本
塩……少々
紫たまねぎ……1個
しそ……4枚
辛味噌（市販）……大さじ1
マヨネーズ……大さじ1

作り方

① じゃがいもは四つ割りにして鍋に入れ、ひたひたの水を加えてゆでる。竹串がスッと通るようになったら湯を捨て、粉吹きいもにしてつぶす。

② きゅうりは薄切りにして塩をふり、5分ほど置いて水気を絞る。みょうがは小口切り、しそはせん切りにする。

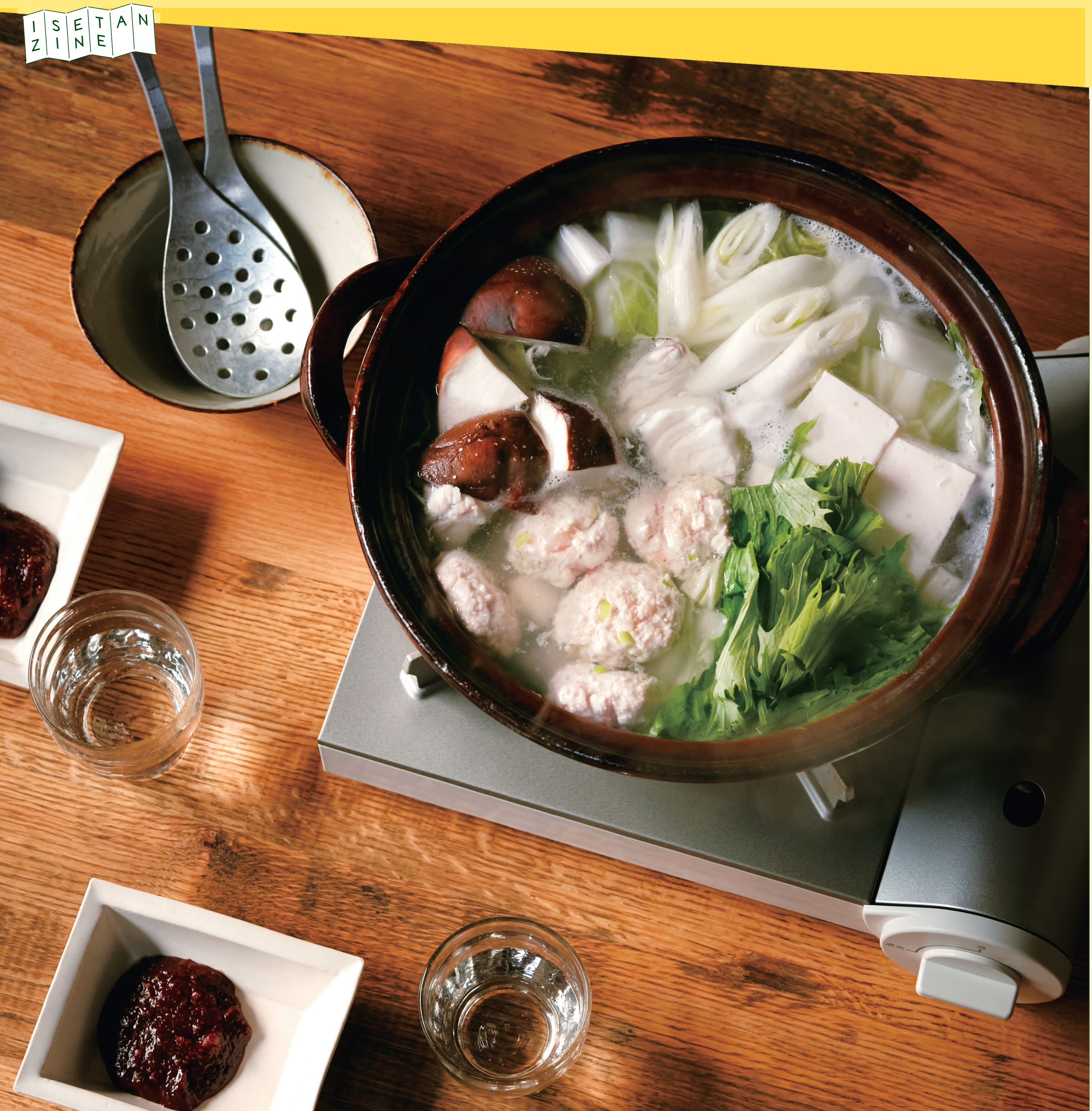
③ じゃがいもに辛味噌、マヨネーズを加え混ぜ、きゅうり、紫たまねぎ、しそをさっくりと混ぜる。

ピリ辛味を堪能。

〈青源〉の「辛味噌だれ」を常備するようになって、定番料理のアレンジに使うことが多くなりました。野菜炒めや麻婆豆腐の味つけに使ったり、焼き肉を野菜で巻くときにコチュジャンのようにのせたり、卵かけごはんにひとさじ混ぜたり。

シンプルな合わせ調味料なので相手を選びませんが、特にマヨネーズとの相性は抜群。マヨネーズと「辛味噌だれ」を混ぜただけでスティック野菜につけるピリ辛ディップになります。ポテトサラダとの相性もばっちりで、にんにくやしょうがでパンチが増す分、お酒のおつまみにもよく合うのです。

ぜひ、お好みの薬味をたっぷり加えてお試しくださいね。



ふわふわ海老鶏団子の辛味噌鍋

材料（2～3人分）

	海老（ブラックタイガー）	4尾（約120g）
	鶏挽き肉	300g
A	豆腐（絹ごし）	1/4丁
A	長ねぎのみじん切り	1/2本
A	しょうがのすりおろし	1かけ分
A	片栗粉	大さじ1
	塩ダラ	2切れ
	白菜	1/8個
	水菜	1/2束
	しいたけ	2個
	長ねぎ	1/2本
	豆腐（絹ごし）	1/2丁
	昆布（2×4cm）	1枚
	辛味噌（市販）	適量

作り方

① 海老は背ワタを取り、粗みじん切りにする。ボウルにAを入れ、海老を加えて練り混ぜ鶏団子を作る。土鍋に水、昆布を入れて30分置く。

② 塩ダラは3等分に切る。白菜、水菜は3cm長さ、しいたけは4等分、長ねぎは2cm幅の斜め薄切りにする。豆腐は1cm厚さに切る。

③ 土鍋を火にかけ、沸騰したら昆布を取り出す。ひと口大にした鶏団子を入れ、野菜、豆腐を加えて煮る。器に辛味噌を入れ、つけながらいただく。

主役アレンジレシピは次のページ！

写真　福田喜一
スタイリスト　野村奈央
文　ツレヅレハナコ

SHOPPING BAG

ツレヅレハナコ、今日の買い物カゴ

食べて呑んで旅して執筆、と
大活躍のハナコさん。
さぁ、本日はどんな気分で
食材を選んだの？

第22回

辛味噌のパワーで芯から温まる。

手の先までしびれるような寒い日の夜。やはり食べたくなるのは、鍋もの！ ぐつぐつと煮込まれた具材をみんなで取り分けていただけば、体の芯から温まります。
　とはいえ、何度も鍋をしているとメニューがマンネリにもなりがち。私はシンプルな水炊き鍋が好きなのですが、ポン酢にもいい加減飽きてきた……。そんなときに頼りになるのが市販の合わせ調味料です。
　最近のお気に入りは、あぶまた味噌で取扱う栃木県の老舗味噌蔵〈青源〉の「辛味噌だれ」。蔵自慢の味噌をベースに、にんにくやしょうが、唐辛子をブレンドしてあり、ピリリと辛くてパンチが効いている！ 鍋には味をつけず、この辛味噌をスープで溶いていただくのがオススメ。
　鍋の具材には、自家製の鶏団子を。たねに豆腐をたっぷり混ぜ込むのが、ふわふわの口当たりにするポイント。このとき、粗くたたいた海老を加えると、良いアクセントになりますよ。
　いつもせっせと具材を食べているだけで満腹になってしまうのですが、鶏団子や野菜からだしが出たスープは旨みのかたまり。絶対に捨てず、翌朝までとっておきます。
　そして、朝食はそのスープこそが主役。ごはんやうどんを加えるのも良いですが、軽めにしたいときは、卵だけを加えてかき玉汁にするのが私の定番。でもその一杯は、五臓六腑に染み渡るおいしさなのです。



〈丸昌商店〉
五右衛門とうふ
500g
389円
火木土日入荷
シェフズセレクション
国産大豆を使い、表面は木綿、中身は絹ごしという独特な豆腐。



〈ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD〉
天然利尻昆布
40g 800円
シェフズセレクション
透き通った香り高いだしがとれる北海道産の利尻昆布。



〈大信州酒造〉
大信州金紋錦
720ml 3,850円
粋の座（和特選）・和酒
酒米「金紋錦」を使用。旨み、酸味が好バランス。

今回の主役アイテム



あぶまた味噌
〈青源〉
辛味噌だれ
180g
648円
シェフズセレクション
特製味噌に香味野菜を加えたピリ辛の合わせ調味料。



〈東信水産〉
ムキエビ（養殖・解凍）
インドネシア産／100gあたり 627円
フレッシュマーケット
歯ごたえの良い大ぶりの海老の殻をむいたむき海老。



〈伊藤和四五郎商店 鶏三和〉
鶏挽き肉（もも肉・ムネ肉）
国産／100gあたり 360円
フレッシュマーケット
鶏ムネ肉と脂のバランスの良い鶏もも肉の鶏挽き肉。

ツレヅレハナコ
食と酒と旅を愛する文筆家。著書に『まいにち酒ごはん日記』（幻冬舎）など。









上／普段は仏直送のマカロン。この日は特別に青木さん自ら軽井沢の厨房で製造。下／オーブンの中でじっくりローストするアーモンドをチェック。



細かな振動を与える機械で、型に流し込んだショコラを均等にならしていく。



仕上げにのせるヘーゼルナッツは、青木さんが信頼を寄せるイタリア・ピエモンテ産。



上質なクーベルチュールのショコラで作られる「マンディアン　ノワール」。

ぱい旨みをぎゅっと閉じ込めてレモンで爽やかな後味に仕上げた「コンフィチュール フレーズ カルイザワ エ シトロン」。くるみ、洋梨、プルーン、いちじく、りんごなどにシナモン、クローブ、カルダモン、アニスなどを加えて深い香りに仕上げた「コンフィチュール メランジュ アルザシアン」。みずみずしい長野県飯綱産のグラニースミスを使った青リンゴのジュレ「ジュレ ド ポム ヴェール」など。

「果物の味わいをシンプルに凝縮したものから、多彩な果物やハーブを組み合わせて個性的に仕上げたものまで。青木さんの想像力とパワフルさには本当に驚かされます」と、バイヤーの井上孝もファンのひとり。青木さんの試みに感化されて、現在では長野県内にとどまらず全国各地の果物がアトリエに届く。

　青木さんにとって軽井沢は、幼い頃からゆかりのある地でもある。「親戚の別荘があったので、幼い頃から軽井沢へはよく来ていたんです。豊かな自然とそこで育まれる上質な農作物はもちろん、信州・信濃には京都と江戸をつなぐ中山道も通り、名だたる武将たちが土地を守ってきた長い歴史に裏付けされた素晴らしい文化もある。とにかく魅力的な土地なので、日本で過ごすときは、もっぱらこのエリアに入り浸りです」と、歴史語りから始まる青木さんの信州愛トークは止まらない。

　四季の味覚と軽井沢の爽やかな空気を瓶に詰め、蓋を開けた瞬間に彼の地の風が吹き抜けるようなコンフィチュールのほか、軽井沢店の限定販売だった「マンディアン ノワール」など〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉の煌(きら)めくスイーツが伊勢丹新宿店本館地下1階に勢揃い。ギフトにも最適な一品を求めて、ぜひ店頭へ。



国道18号線沿いの「アトリエ軽井沢店」。



〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
マンディアン ノワール
日本製/1枚 **2,700円**
カフェ エ シュクレ



1つの鍋から約120個分の瓶詰めが完成。1日に500個ほどを製造。





上／糖度計で数値を測りながら、仕上げの甘さを見極める。下／煮詰まったコンフィチュールをボウルに一気に移して、熱いうちに瓶詰めの工程へ。





上／丁寧にアクを取りながら軽井沢産のいちごをじっくり煮詰めていく。下／大きな銅鍋でのコンフィチュール作りは火力と攪拌の速度調整がポイント。



四季折々の味を詰め込んで。

果実の魅力を最大限引き出し、凝縮させた魅惑のコンフィチュール。

「長野は最高ですよ！ 杏もプルーンもおいしくて、プルーンなら南仏のアジャンにも全然負けてない。ここの果物はとにかく優秀だし、お菓子にまつわるものが宝石箱のように詰まっている」

パリを拠点に世界的に活躍するパティシエの青木定治さんは、そう言って目をキラキラと輝かせる。フランスと日本に現在14店舗を構える〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉が、軽井沢に「コンフィチュール」製造のための「アトリエ軽井沢店」を構えたのは2020年のこと。ちなみにコンフィチュールとは、果物と砂糖を一緒に煮詰めて作るジャムの一種で、「砂糖や酢、油などに漬ける」という意味の「コンフィ（confit）」というフランス語が語源である。ジャムに比べるとサラリとしたテクスチャーが特徴で、果物の形を残しているものや、スパイスやハーブなどを合わせて個性的に仕上げることもできる。「アトリエ軽井沢店」では長野県産の果物を中心に、旬の果実を使った70種類以上のコンフィチュールを製造している。

「コロナ禍で行き場をなくした果物をなんとかしよう、というのがきっかけでした。熟れて木から落ちた果物が地面で朽ちていく様を目の当たりにした時はとても心が痛みました。なんでもいいから俺のところに持ってこい！と知り合いの農家からとにかく買い取って、長期保存できるようにと考えついたのがコンフィチュール。コンフィチュールは果物を一番おいしく食べられる方法の一つだし、これしかない！と。スタッフはじめ、本格的にコンフィチュールを手がけるのは初めての経験だったので最初は手探りで本当に大変でした。でも、これはもう楽しむしかないと（笑）、非常に充実した時間でしたね」

軽井沢で育まれたいちごをふんだんに使い、甘酸っ



〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
コンフィチュール フレーズ カルイザワ エ シトロン
日本製/1個（150g） **918**円
カフェ エ シュクレ



瓶のラベル貼りも1つ1つ手作業で。

BEHIND THE DOOR

おいしさを創る。おいしさを届ける。

果実が豊富な長野県軽井沢で
手がけるコンフィチュールの製造現場を訪問。



井上孝

伊勢丹新宿店
洋菓子 バイヤー

入社22年目のベテラン。新宿、府中、大阪、銀座など多くの店舗で経験を積む。洋菓子のバイヤーに長く携わる。家族でコンフィチュールのファン。



青木定治

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉代表

愛知県出身。1989年渡仏。2001年、パリ6区に〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉を開店。以来、パリを拠点に世界をリードするパティシエ。

写真 太田隆生
取材・文 西野入智紗

Regular Information

最新のイベント
スケジュールはこちら

トレンドベーカリー デリエ ブーランジュリー

1/25（水）～1/31（火）

「ISEPAN」での行列も記憶に新しい、イタリア料理店生まれのベーカリー。ハード系を中心に個性豊かな品揃え。

〈REGINA〉
パン各種
1個 **501** 円から



2/15（水）～2/21（火）

地元栃木の食材にこだわり、同期間に開催のフードコレクション「かみしめて、肉」特集と連動した惣菜パンも展開。

〈ザ スタンダード ベイカーズ〉
御養卵のブリオッシュ ナンテール
約縦16×横10×高さ8cm
1個 **778** 円



トレンドスイーツ カフェ エ シュクレ

2/1（水）～2/14（火）

ベルギーの伝統的なショコラ製法で作られた色彩豊かなボンボンショコラ。カカオとフルーツのハーモニーが楽しめる。



〈シャンドワゾー〉
ボンボンショコラ 10個入り
10個入 **2,878** 円

2/22（水）～2/28（火）



北海道〈よつ葉乳業〉の「よつ葉バター」や島根県〈木次乳業〉の平飼い有精卵などを使い、素材にこだわったクッキー。

〈パドゥドゥ〉
パドゥドゥ クッキー缶M
322g/1缶 **4,968** 円

フードステージ

1/25（水）～2/2（木）

自家焙煎したカカオ豆と沖縄の純黒糖と卵、宮崎県産高千穂のバターのみで丁寧に焼成。〈謝花きっぱん店〉が300年守り続ける琉球銘菓「冬瓜漬け」のシャリッとした食感が新鮮。



〈TIMELESS CHOCOLATE〉
冬瓜漬け チョコレートテリーヌ
1本 **4,104** 円
100点限り

今め菓子 甘の味

1/2（月・振替休日）～1/10（火）

おめでたいモチーフを抱えるパンダの、3連棹の型ぬきバウム。ゆずのコンフィチュール、黒豆入り抹茶ケーキを重ねて。



〈カタヌキヤ〉
黒豆抹茶 パンダバウム
約縦19.5×横4.8×高さ4cm
1本（3連）**2,376** 円
伊勢丹新宿店限定

※2022年12月26日（月）～12月31日（土）はフードステージにて展開

フレッシュマーケット プロモーション

1/11（水）～2/14（火）

本場イタリアやスペインのレシピを元に作られる自家製調味オリーブや、イタリアなどヨーロッパの市場（いちば）で量り売りされているオリーブを扱う、オリーブの実の専門店。



〈オリーブマーケット〉
3種の詰合せ
各80g×3 **2,001** 円

キッチンステージ

話題のシェフが考案したスペシャルなメニューをご提供。今季は自然派イタリアンを代表する植竹シェフと、神楽坂で話題の料理人・小野寺氏が登場。



※諸事情により企画内容や期間の変更、企画が中止になる場合がございます。

1/13（金）～2/9（木）

2019年から5年連続でミシュランの星をもつシェフが、旬の食材を枠にとらわれない感性豊かな会席料理でおもてなし。



〈神楽坂 まる富〉
小野寺健一シェフ

2/10（金）～3/14（火）

ニンニクや唐辛子、動物性油脂を極力使わないイタリアン。「スイーツ甲子園」員印賞受賞校とのコラボも。



〈リストランテ カノビアーノ〉
植竹隆政シェフ

※諸事情により、開催時期、内容が変更になる場合がございます。

1/18（水）～2/17（金）

レストランも“サブスク”の時代。

店舗ごとに購入日より1カ月間、定額料金でお得にご飲食ができる「サブスクリプション」サービスを実施。対象店舗にて、定期券タイプのチケットを販売。

本館7階／レストランフロア

〈グリーンイタリアントルチャ〉

トルチャ ドルチェセット サブスクリプション

1チケット 6,380円

期間中に登場するさまざまなケーキとドリンクを1種類ずつ、毎日でも楽しめるお得なサブスクリプション。5回以上利用すれば割安になる、断然お得なサービス！

※チケット利用時間：平日午後2時～午後5時



〈イセタンダイニング〉

アルコール サブスクリプション 1チケット 5,500円

食事を注文のうえチケットを使用すると、生ビール（中）・グラスワイン（赤・白）・ハイボールが飲み放題に！

※チケット利用時間：平日午後5時～午後7時

1/20（金）

滋養と金運の象徴「大寒の卵」を食べよう。

「二十四節気」のうち一年で最も寒さが厳しくなる「大寒」の時季。鶏は体温を維持するため通常よりもエネルギーを蓄え、滋養に満ちた卵を産み落とす。この「大寒の卵」で寒さも乗り切って。

〈カイシン農場〉

小倉さんの卵 ハーモニー



千葉県産／6個／1パック

378円

1月20日（金）100点限り

シェフズセレクション

千葉県香取市より採卵後すぐに出荷。非遺伝子組み換えのトウモロコシなどの飼料を与えることでミネラルが豊富で、味わいは濃厚。

※お1人さま2点まで

※販売期間：1月20日（金）午後2時～（午後1時～青果カウンターにて整理券を配布）

※諸事情により販売時間が変更になる場合がございます。

大寒の卵をイートインでも！

大寒産まれ卵を使った「卵定食」

1人前 1,100円

1月20日（金）20食限り

フレッシュマーケット／イートインスペース



大寒の日の朝どれの「大寒産まれ卵」を使った定食をイートインコーナーで。〈山口油屋福太郎〉の明太子、〈THE FOOD〉の超特選 減塩醤油、季節野菜の小鉢、汁物、香の物などを盛り込んだ、伊勢丹新宿店でしか味わえない定食。

※営業時間：1月20日（金）午後2時～4時

※諸事情により中止、または営業時間・内容が変更になる場合がございます。

※卵定食の画像はイメージです。

3月3日はひなまつり。

惣菜や和菓子など幅広く名店が揃う、伊勢丹新宿店の「ひなまつり」。オンライン販売では、便利な配送と事前に予約することで店頭で並ばずに受け取れるクリック＆コレクト対応商品も多数ラインナップ！



〈たねや〉

春三色

9個（しぐれ・桃もち・草もち各3個入）

1,296円 甘の味

金柑の甘露煮を刻み入れたしぐれと、桃のジュレと白餡を包んだ桃もち、よもぎの香り豊かなお餅で粒餡を包んだ草もち。のどかな春をうつした三色のお菓子をセットに。

※販売期間：2月15日（水）～3月3日（金）

〈有職〉

冷凍はまぐり寿司8個入

8個入 5,400円 冷凍便 MI限定

WEBのみ

鯛の焼身や蟹・絹さや・干瓢・海苔などを合わせた散らし寿司を、ふんわり玉子で包む、かわいらしいお寿司。冷凍便配送なので、遠く離れた親戚へ送るギフトにも！

※販売期間（WEB）：1月18日（水）～2月中旬





〈とらや〉

雛井籠三段 5,886円

① 笑顔饅 9個入

② 三種詰合せ／仙寿・桃の里・雛てまり 各3個入

③ 花干菓子詰合せ／椿・桃・八重桜 各6個入

フードステージ

かわいらしい雛菓子を、〈とらや〉に現存する安永5（1776）年の雛井籠を模した箱に詰め合わせ。1段から5段までお好みの数だけ重ねて。

※販売期間：2月25日（土）～3月3日（金）

※詳しくは係員にお尋ねください。

※各日数量限定

※生鮮品は天候などの事情により入荷がない場合、また収穫状況により価格が変更になる可能性がございます。

季節のギフトをお届け。

世界のフーディーたちに愛される〈ザ・ペニンシュラ〉ブランドによるギフト。仕掛けが楽しいボックスと、本場香港でもファンの多いバターエッグロールをご紹介。

ともに プラド エピスリー



〈ザ・ペニンシュラ ブティック&カフェ〉
バターエッグロール
香港製/8本入/1箱 3,240 円
40点限り

卵やバター、小麦粉を贅沢に使用した生地を、薄く香ばしく焼き上げ、くるくると巻いて仕上げるため、食感はエアリーでサクサク！

※諸事情により、入荷・販売が遅れる場合がございます。



〈ザ・ペニンシュラ ブティック&カフェ〉
プレシャスラビットギフトボックス
香港製/箱サイズ直径37.5×高さ4.6cm/8種33袋入/1箱 15,120 円
8点限り

仕掛けが楽しい4つの引き出しと4つの隠しボックスに、特製クッキーやチョコレート、パルミエ、キャンディーなどを詰め合わせ。

桜餅と草餅で、春を咲きどり。

日本では古来より、厄除けの力があると言われる香り高い草を餅とともについた「草餅」を3月3日にいただく風習があったそう。また、「桜餅」も江戸時代から愛される春の和菓子。名店の「草餅」と「桜餅」を食べ比べて、ひと足早く春の訪れを感じて。

すべて 甘の味

桜餅



〈鈴懸〉
桜葉餅 1個 227 円

ふっくらと蒸し上げた佐賀県産のヒヨクモチでこし餡を包み、塩漬けにした桜の葉で挟んだ一品。春が薫る、やさしい味わい。

〈銀座あけぼの〉
さくらもち 1個 270 円

ふんわりしっとりと焼き上げた皮で、北海道産小豆のこし餡を"ふくさ包み"に。食べるのがもったいなくなるほどのかわいらしさ。

※販売期間：1月6日（金）～



草餅



〈叶 匠壽庵あもや〉
草の餅 3個 713 円

杵つきの羽二重餅に蓬を贅沢に練り込み、あっさりと炊き上げたつぶ餡を包んだ草餅。香り高い蓬が春の訪れを運んでくれる。

※販売期間：1月10日（火）～

〈笹屋伊織〉
草餅 1個 292 円

ハマグリ形の草餅は、蓬をふんだんに使用。歯切れのよい餅の中には上品な甘みのつぶ餡。深煎りきなこの香ばしさもアクセント。

※販売期間：2月2日（木）～、火・木・土・日のみ



1/18（水）～1/24（火）

燗酒とつまみを味わう！

北海道産の酒造好適米100％にこだわる〈上川大雪酒造〉の「緑丘蔵」「碧雲蔵」「五稜乃蔵」が揃う1週間。燗酒にして飲み比べられるティスティングイベント（有料）期間中は、〈新潟 加島屋〉などから相性のよいつまみをペアリングで楽しめる！

粋の座・和酒/おもてなしカウンター

テイスティングイベント（有料）
1/20（金）～1/22（日）
各日午後1時～午後7時30分（L.O.午後7時）



〈上川大雪酒造〉のスタッフが、お酒ごとにおすすめする温度で熱燗を提供。熱燗の上手な作り方やおいしい飲み方もレクチャー！





熱燗と相性のよい酒の肴を、酒蔵スタッフが吟味。ペアリングで気に入ったおつまみは、隣接するショップで購入も可能。

※諸事情により、おつまみのメニューが変更になる場合がございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。
※お車やオートバイなどを運転される方の飲酒はご遠慮いただいております。

ANTENNA FOR FOODIE

写真 福田喜一
スタイリスト 和田裕也 chizu
フード 尾身奈美枝 木村遥 片山愛沙子
文 藤井存希

食べ頃を迎えたさつまいもから
燗酒イベントまで、冬のおいしさ再発見。

1/18（水）～1/31（火）

ほくほく♡さつまいも。

秋にかけて収穫したさつまいもは、
ねっとりと甘みを増し、食べ頃を迎えるのは冬。
フードコレクションのイベントにもご注目！



〈リチュエル ル グランド ブレ〉
安納芋のサクリスタン
1個 368円
デリ エ ブーランジュリー

定番人気の「サクリスタン」に、甘くてしっとりとした安納芋を練り込んだ、期間限定商品。サクサクの食感を味わって。



〈エディアール〉
さつまいものバルケット
日本製／約縦4×横13×高さ3.5cm／1個
432円
各日15点限り　伊勢丹新宿店限定
プラ ド エピスリー

ファンも多い「バルケットソシス」と同じサクサク食感のクロワッサン生地に、さつまいも餡とさつまいもの甘露煮をのせて焼成。

〈obi-sand byはせがわ〉
蜜焼き芋とあんホイップサンド
1個 783円　伊勢丹新宿店限定
デリ エ ブーランジュリー

人気「食ぱん」専門店〈はせがわ〉が手がけるブランド。蜜焼きいもと粒餡、ホイップクリームを贅沢にサンド。口福な味わい。



1/18（水）～1/24（火）

ほくほく♡ねっとり おいもと私の七日間。

初開催となる「さつまいも」に特化した1週間！　全国の生産者たちが作り上げたこだわりの焼き芋から、職人たちの技術によって進化するさつまいもスイーツ惣菜まで、食べ頃の最盛期を迎える「さつまいも」が勢揃い！

ともに フードコレクション



〈sweet&healthy SAZANKA〉
熟成やきいも
100gあたり 324円

宮崎県田野町で土・水・焼きにこだわって作った甘いやきいもを、独自の熟成方法で糖度50度以上の蜜熟成やきいもに。

〈銀座芋山〉
生しぼりいもモンブラン
1個 1,001円

じっくり火を通して甘みを引き出した「旭甘十郎 紅はるか」と「五郎島金時」を使用。中には芋山特製おいもクリームがたっぷり。



PART.1：1/18（水）～1/25（水）　PART.2：1/28（土）～2/5（日）

今年もショコラの季節が到来！

パリ発のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」の2023年のテーマは「LOVEこそPEACEだ！」。PART1、PART2と2部構成で開催。オンラインでも購入可能なのでWEBサイトを要チェック。

三越伊勢丹オンラインストア　サロン・デュ・ショコラ2023情報ページ
https://www.mistore.jp/m/sdc

本館6階 催物場

※1月18日（水）と28日（土）は、エムアイカード会員特別ご招待日となります。
※開催時間：午前10時～午後8時（各パートの最終日は午後6時に終了）



詳しくはこちら

写真 清水奈緒
スタイリスト 野村奈央



〈福砂屋〉

手づくり最中

16個入 1,620円

甘の味

パリッとした風味の香ばしい種(皮)に、粒よりの小豆を炊き上げた餡を好みの量だけ詰めて食す。

M Y V E R Y F A V O R I T E

大宮エリーさんによるエッセイの連載がスタート！

ときめく贈りもの。

GIFT.1 しあわせの魔法・手作りモナカ

文 大宮エリー

お菓子はこどものためのものと限ったわけではない。大人にとっては時に、コミュニケーションの手段となる。もしくはご挨拶。もしくは自分をねぎらってくれる存在。お菓子にはきちんと適切な出会い方がある。こどものころに出会ったお菓子で、なんとなくいまいちだったものも、大人になってから、こんな○○なものもあるのか！

と、本物に出会った感動に胸撃ち抜かれることもある。

まずは、最中のお話。

最中ってなんだかめでたいときに食べたくなる。あとは目上の人生の先輩に贈るとか手土産に買う機会が多いのである。そしてそのときに小さいサイズのもので自分のも買っておく。たまに餡子を異様に欲する時があるからだ。鉄分？糖分？すごく疲れたときおいしい緑茶といっしょに、ほっこりしたくなる。もう一つの理由は、贈り物をする際に自分でも食べておくとああ、こういう味なのか！と分かるからだ。喜ばれたとき、こういうのがいいんだな？というリサーチにもなる。以前、大きな最中を買ったことがある。手のひらくらいあるもの。それで、なんだか嬉しくなって買った。ずしりとする餡子の重み。最中を包む包み紙も好きだ。プレゼントの包装紙をあけるような喜びがあるからだ。丁寧に開いて、で、かぶりつく。そのとき、ふと、あれ？と思った。

「思ってたのと違う…」

私が思う理想の最中は、外がパリッ、なのだ。そして中の餡子が、あまり甘くなく小豆の味わいがきちんとするもの。

以来、最中はなかなか難しいもの、というカテゴリーに自分の中ではなっていた。これはという有名なものを聞くと、贈るついでに食べてみる。最中食べ活動。でもなかなかしっくりこないのである。おかしいなあ、そもそも私の理想の最中はどこからきているのだろう。小さい頃に食べた最中で、これが好き！というものがあったのだろうか。そんな私に転機が訪れる。近所においしいカステラ屋さんがあり、いつもそこでお土産や舞台の楽屋差し入れなどを買うのだが、バタバタと用事を済ませるので気づかなかった。が、とあるものにある時気づいたのだ。

「ん？こ、これは…」

カステラ屋さんのショーケースの一角に、なんと、最中も販売されていたのである。

しかもすごく小ぶり。５００円玉サイズ。特筆すべきはなんと、「手作り」とあるのだ。

この手作りというのは、食べる人が自分で手作りしなくてはいけないという意味。小さな皮と餡が別々になっていて、自分で餡をいれ、挟んで食べる。早速試しに買ってみた。

「う、うまい！」

小ぶりだからパクパク食べられる。

「これだ！」

私が探していた理想の最中に出会ったのだ。自分で作るから外パリッ、中しっとり。しかも餡は、ごわごわではなくしっとり。小豆の味わいがきちんとあるのだけれど、小豆の物質感は私にとっては不要なのである。

こどものころ、もしかしたら、カステラと一緒にどこかで食べさせてもらったのだろうか。

それとも自分の単なる好みなのだろうか。最近、地方の著名な陶芸家の先生で、とてもグルメな方に、早速その最中を送った。手紙にこう添えた。「少し手間ですが、お仕事の合間に、童心にかえって餡子を挟み、あそびながら食べてください」

先生が、楽しく奥様と、パリパリの最中を作って食べてくれたらいいなあ。

おおみやえりー
作家・画家。舞台やドラマ、エッセイなど幅広い分野で作品を発表。主な著書に『生きるコント』（文春文庫）。クリエイティブの学校「エリー学園」「こどもエリー学園」主宰。100枚の空の絵を描いた「たびするきもち」展がJAL SKY MUSEUMにて1月31日まで開催中。

酒井順子さんのお買い物拝見。

伊勢丹新宿店でお気に入りを探しに。

2


1


5


3


❶グルメな方への手土産探しにも便利な「プラ ド エピスリー」は、よく見るスポットのひとつ。❷〈ダ・ローマ〉のイタリア食材や、〈サヴィーニ タルトゥーフィ〉のトリュフ塩などが、料理好きな酒井さんの好奇心をそそる。❸新宿駅からふらりと立ち寄れる利便性もお気に入り。「雨の日も地下から濡れずに来れるのがいいですよね」

6


4


❺〈神田志乃多寿司〉は、以前に神田で食べたとき以来のお気に入り。❻いつも購入するのは「かんぴょう巻」。「かぶりついたとき、ひと口では食べきれないこのサイズ感がちょうどいい。“おいしい長さ”です」

❹自粛期間中も、外食気分を味わうべく食料品フロアを活用。家では作れないお菓子や惣菜を楽しんでいたそう。

酒井順子
エッセイスト
東京都生まれ。2003年『負け犬の遠吠え』(講談社)で講談社エッセイ賞と婦人公論文芸賞を受賞。2013年『ユーミンの罪』(講談社現代新書)がヒット。近著は小野小町、紫式部、清少納言、日野富子など歴史上の女性43人の足跡を辿った京都エッセイ&ガイド『女人京都』(小学館)。







「これは、両親が昔から好きだったケーキなんです」

いかにもうれしそうな表情で「マロンシャンティイ」を紹介してくれたのは、お取り寄せグルメなどにも詳しいエッセイストの酒井順子さん。

「ほとんどが栗と生クリーム、あとは少しだけスポンジも使っていますが、そのシンプルさが潔くていいなと思っています。特に父親がこの味を好きで、昔はパレスホテル東京までよく食べに行っていました。でも昨年からついに、伊勢丹新宿店でも買えるようになったんですよね。両親が生きていたら、ぜひ教えてあげたかったです」

そのご両親が住んでいた酒井さんの実家は、新宿から電車で1本の場所。酒井さんは子どもの頃から伊勢丹新宿店へ通っていたのだそう。

「実家から離れてみると伊勢丹新宿店のありがたみが身にしみて。実家のある町に戻った今、また頼りにしています。最近は少なくとも月に1回、時季によってはそれ以上かな。外出で新宿駅を通ると、伊勢丹によってから帰ろうかなと自然に足が向くことが多いですね」

特に利用するのは、駅から地下道で気軽に行ける食料品フロア。

〈パレスホテル東京スイーツブティック〉
「マロンシャンティイ」
1個 901円 カフェ エ シュクレ



1961年のパレスホテル開業時から変わらぬ伝統のスイーツ。粗めに裏ごしした栗の豊かな風味と、ふんわりとのせた生クリームの軽やかな食感にファンが多い。

「地下1階の催物は毎回行きますし、地下2階の〈ビューティアポセカリー〉も好き。家では基本的に私が料理するのですが、1人で食事をする日は、自分が好きなお惣菜ばかりを買って帰るのがちょっとした楽しみです。あと、地方で買った調味料を切らしたときも、伊勢丹なら置いてあることが多い。そんな風に、何でも見つかる安心感がありますね」

伊勢丹は買物をする場所であると同時に「娯楽の場」だと表現してくれた酒井さん。

「ちょっとくさくさしてしまった日でも、行けば楽しい気分になれるオアシスのような場所。特別な目的がなくても、3階でふらりと洋服を見たり、6階の催物場で『もう年末か』と季節を感じたり…なじみの場所をパトロールするのが楽しいです」

自身の〝伊勢丹好き〟を改めて自覚したのは、3年前のパンデミックのときでした。

「外出が制限される直前のタイミングで、リュックを背負って駆け込んだのが伊勢丹新宿店でした(笑)。そのときは食料品や愛用のボディローション、洋服などを買いました。外出する楽しみが減ってしまう前に、地元のスーパーではできない、気分が上がるお買物をしたかったんだと思います。デパートという存在を、私はこんなに頼りにしていたんだなぁ!って、あのとき改めて気付かされましたね」



上／〈パレスホテル東京スイーツブティック〉で、小さい頃から好きな「マロンシャンティイ」を。「超絶技巧のケーキよりも、果物を使ったシンプルなタルトや、昭和っぽい昔ながらの味わいのスイーツの方が好みなんです」。〈サルメリア ガリバルディ〉では、お気に入りの「ベシャメルとラグーのラザーニェ」を購入。

ISETAN ZINE

「FOODIE」のおいしい連載。

MEET THE FOODIES

私の暮らし、私の買い物。

いつ訪れても、気分が上がる特別な場所。
今日は、両親が好きだったケーキを買いに。

第22回

エッセイスト
酒井順子さん



写真 福田喜一
取材・文 小堀真子

valentine's news

2023年は？ ISETAN バレンタインニュース。

トップニュースは
バレンタインデーに向けて
1月4日（水）から始まる
オンライン通販。
トレンドスイーツなどの
催事で人気のブランドも
数多く出品します！

オンラインでの
お買い物はこちらから



2021年オープン。
行列を生む人気洋菓子店の看板商品が登場！

〈フキアージュ〉フィナンシェクラフトショコラ 3個入 1,280円 WEBのみ

フランス製発酵バターと粗挽きカカオ豆入りの〈Minimal〉のビーントゥーバーチョコレートで作るフィナンシェショコラ。

名古屋の人気店より宝石のような
お菓子の詰め合わせをお届け！



〈カフェタナカ〉
ビジュー･ド･ショコラテ ヴェルジェ クレール
1缶（140g）4,050円 WEBのみ 100点限り

巨峰や紅の夢（リンゴ）のセミドライフルーツやコーヒー豆のチョコレートがけ、人気のクッキーやボンボンショコラのアソート。

※お一人様2点まで。

パティシエは2015年のスイーツワールドカップで
日本チームを優勝に導いた実力派。



〈メゾンジブレー〉
フルーツコンフィアソート（国産グレープフルーツ・ロイヤルクイーン苺）
1缶 3,888円
WEBのみ MI限定

熊本県・宮本農園のピンクグレープフルーツコンフィのパッションフルーツチョコレートがけと、栃木県産ロイヤルクイーン苺のコンフィの木苺チョコレートがけのセット。

valentine's news

2/7（火）～2/14（火）

伊勢丹のバレンタイン「スイーツコレクション」2023。

本館6階 催物場

昨年に続いて「LIFE WITH CHOCOLATE」をさらに深掘りしてお届けする「スイーツコレクション」。ひとかけらのチョコレートで日常に小さな幸せを見つけることができるように、日々の暮らしに彩りを添えてくれるようなチョコレートが全国から集結。また、今年はその場で食べられるスイーツも充実。ぜひ、会場に足を運んで！
※最終日は午後6時に終了。

詳しくはこちら



今年も明るい一年に。

お祝い

ガレット・デ・ロワ

詳しくはこちら

What's galette des rois?

キリスト教の祭日にあたる１月６日の公現祭を祝して食べられるようになった、フランスの伝統菓子。中には「フェーブ」と呼ばれる豆人形が隠れていて、当たった人は王冠を被り、王様もしくは王妃様として祝福を受ける。その幸運は１年間続くと言われている。

〈ガレガレ〉ガレット・デ・ロワ スペシャル

直径約20cm/1個 **5,501円**

各日14点限り　カフェ エ シュクレ/トレンドスイーツ

2023年１月デビュー。ラム酒香るアーモンドクリームと軽やかな生地が美味。陶芸作家・廣田哲哉氏デザインの今回限りのオリジナルフェーブにも注目。

※販売期間：1月4日（水）〜1月10日（火）







〈フキアージュ〉ガレットデロワ

直径約17cm/1個 **4,201円**

伊勢丹新宿店限定

カフェ エ シュクレ/トレンドスイーツ

2021年11月にオープンした、焼菓子が人気のパティスリー。丁寧に焼き上げられた生地の食感を楽しんで。

※販売期間：1月18日（水）〜1月24日（火）





〈ピエール・エルメ・パリ〉ガレット オ ザマンド

日本製/直径約18cm/1個 **3,672円**

〈ピエール・エルメ・パリ〉オリジナルのパイ生地を存分に楽しめるひと品。アーモンドクリームをたっぷり詰め込んで、風味豊か。

※販売期間：12月30日（金）〜1月15日（日）





〈エディアール〉ガレットデロワ

日本製/直径約12cm/1個 **1,836円**

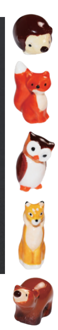
各日12点限り　伊勢丹新宿店限定

プラ ド エピスリー

スペイン産のマルコナアーモンドを使用したダマンドクリームの香りと甘みが格別。発酵バターによる香り高い生地と相性抜群！

※販売期間：12月26日（月）〜1月17日（火）





〈メゾン・ランドゥメンヌ〉ガレットデロワ ペカンエラブル

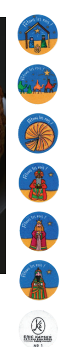
日本製/直径約14cm/4人前 **2,100円**

デリ エ ブーランジュリー

環境保護をテーマに掲げ、森からの恵みを活かしたピーカンナッツとメープルアーモンドクリームのガレットデロワ。

※販売期間：12月26日（月）〜1月31日（火）
※1人前 直径約10cm 1,200円の販売もあり。





〈メゾンカイザー〉ガレットデロワ プチ

日本製/直径約15cm/1個 **1,200円**

デリ エ ブーランジュリー

サクサクのパイ生地にアーモンドクリームをたっぷり挟んだ毎年人気のガレットデロワ。食べ切りやすい小ぶりのサイズも魅力。

※販売期間：12月28日（水）〜1月9日（月・祝）
※グランデ 直径約24cm 2,400円の販売もあり。

※すべて王冠、フェーブは別添です。
※〈エディアール〉のみフェーブをお選びいただけます。
〈フキアージュ〉のフェーブは掲載画像以外のもののお渡しとなる場合がございます。
※日により販売数が異なります。

グルメ。

年の初めは縁起の良い色である紅白や金を
テーマにした惣菜や、フォーチューンゲームにあやかった
伝統菓子を取り入れて、幸先の良いスタートを！

紅白&金

〈RF1〉
紅と白の華やか大根サラダ

100gあたり **395**円
MI限定　旨の膳

紅心大根、紅くるりなど、３種の大根を使用。生姜、白胡麻、ニンニクが香るマヨネーズ入りポン酢ソースと召しあがれ。
※販売期間：1月5日（木）～1月17日（火）





〈有職〉
紅白茶巾

2個入 **1,296**円
各日10点限り　伊勢丹新宿店限定　旨の膳

山海の美味を上品に合わせたシャリを白色の薄焼き玉子で包んだ茶巾寿司。紐状にカットされた色鮮やかなビーツが華を添える。
※販売期間：1月6日（金）～1月24日（火）



〈米屋/めしや〉
日の丸弁当（金粉添え）

1折 **1,080**円　各日10点限り
伊勢丹新宿店限定　旨の膳

あきたこまちの一等米ともち米をブレンドして炊き上げたごはんに、小田原産の完熟十朗梅と、金粉を添えた華やかな日の丸弁当。
※販売期間：1月2日（月・振替休日）～1月15日（日）



〈つきじ鈴富〉
紅白押し寿司 初春

1人前 **2,484**円
伊勢丹新宿店限定　旨の膳

天然マグロの赤身と平目を使った押し寿司。金粉をあしらうことで、年明けにふさわしいおめでたいひと品に仕上がっている。
※販売期間：1月2日（月・振替休日）～1月24日（火）



〈プレミアム マリオジェラテリア〉
日本酒香る白餡 ～苺と栗添え～ジェラート

Sサイズ **440**円
MI限定　デリ エ ブーランジェリー

日本酒と白餡を合わせたジェラートに、いちごの果肉、栗の甘露煮をトッピング。白・赤・黄の鮮やかなコントラストが目を引く。
※販売期間：1月2日（月・振替休日）～1月10日（火）
※写真はイメージです。

撮影 福田喜一、和田裕也　スタイリスト chizu　フード 尾身奈美枝、木村 遥、片山愛沙子　文 甘利美緒

〈フルーツダイニング8010（パレット）〉
3種いちごのスペシャルパフェ
1人前 **1,900** 円 ※イートイン価格

明治 31 年に創業した果物専門店によるフルーツパーラーが、栃木県の代表品種（スカイベリー・ロイヤルクイーン・とちあいか）を食べ比べできるスペシャルパフェを考案。

※イートインにてご提供します。



1月11日（水）～1月17日（火）

フードコレクションのいちご。

真っ赤ないちごに恋をして…
ISETAN ストロベリーWEEK♡

いちごのスイーツや、
パンなどがフードコレクションに
集結。伊勢丹新宿店限定の
アイテムも多数。お見逃しなく!

すべて フードコレクション



〈東京會舘〉
あまおうのマロンシャンテリー
1個 **1,620** 円 伊勢丹新宿店限定
各日30点限り

伝統の銘菓を手がけてきた〈東京會舘〉によるあまおうのマロンシャンテリーが伊勢丹新宿店限定で登場。



〈ポワン・エ・リーニュ〉
苺のサンド 1個 **750** 円
伊勢丹新宿店限定

独自開発した国産小麦をさまざまな素材とブレンドして焼き上げたパンに、苺をトッピングしたオリジナル商品。



〈ホテルニューオータニ パティスリーSATSUKI〉
新エクストラスーパー あまおうショートケーキ
1個 **3,456** 円

博多あまおうを惜しみなく使用。2 種類の玄米卵のスポンジや九州・大牟田乳の生クリームなど、こだわりの素材で進化し登場。



〈アローツリー〉
あまおうタルト（ダマンド）
1個 **1,381** 円

青果卸しだから実現できる大粒のあまおうと、アーモンドクリームを使ったタルト生地、北海道産ミルクで作る生クリームの共演。

1月11日（水）～1月24日（火）

レストランのいちご。

期間中はレストランやカフェでも
いちごをテーマにしたメニューが
登場。見栄えがする
プレゼンテーション、必見です。

すべてのレストランのいちごメニューはこちらから



〈AGIO〉
パンナコッタとあまおういちごのスープ仕立て 1人前 **1,210** 円
本館7階 イートパラダイス

銀座〈三笠会館〉が手がけるレストランには、あまおうの甘さを生かしたソースでパンナコッタを包み込んだデザートがお目見え。



〈グリーンイタリアン トルチャ〉
ストロベリーアフタヌーンティー
1人前 **4,510** 円 各日8食限り
本館7階 イートパラダイス

いちごのデザートや軽食を盛り込んだ、三段重ねのアフタヌーンティー。ヴィーガンとノーマルを同時に楽しめるお薦めのひと品。

※提供時間：午後3時～午後5時

〈ビストロカフェ レディース&ジェントルメン〉
とちおとめと クリームチーズのパフェ
1人前 **1,760** 円 本館3階

とちおとめを贅沢に使い、薄桃色で濃厚な味わいのとちおとめアイスをトッピング。クリームチーズと合わさった甘酸っぱいパフェ。



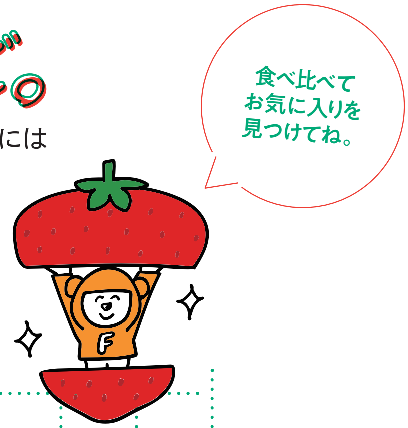
※生いちごを使用するアイテムは収穫状況により
販売期間や産地・品種が変更となる場合がございます。

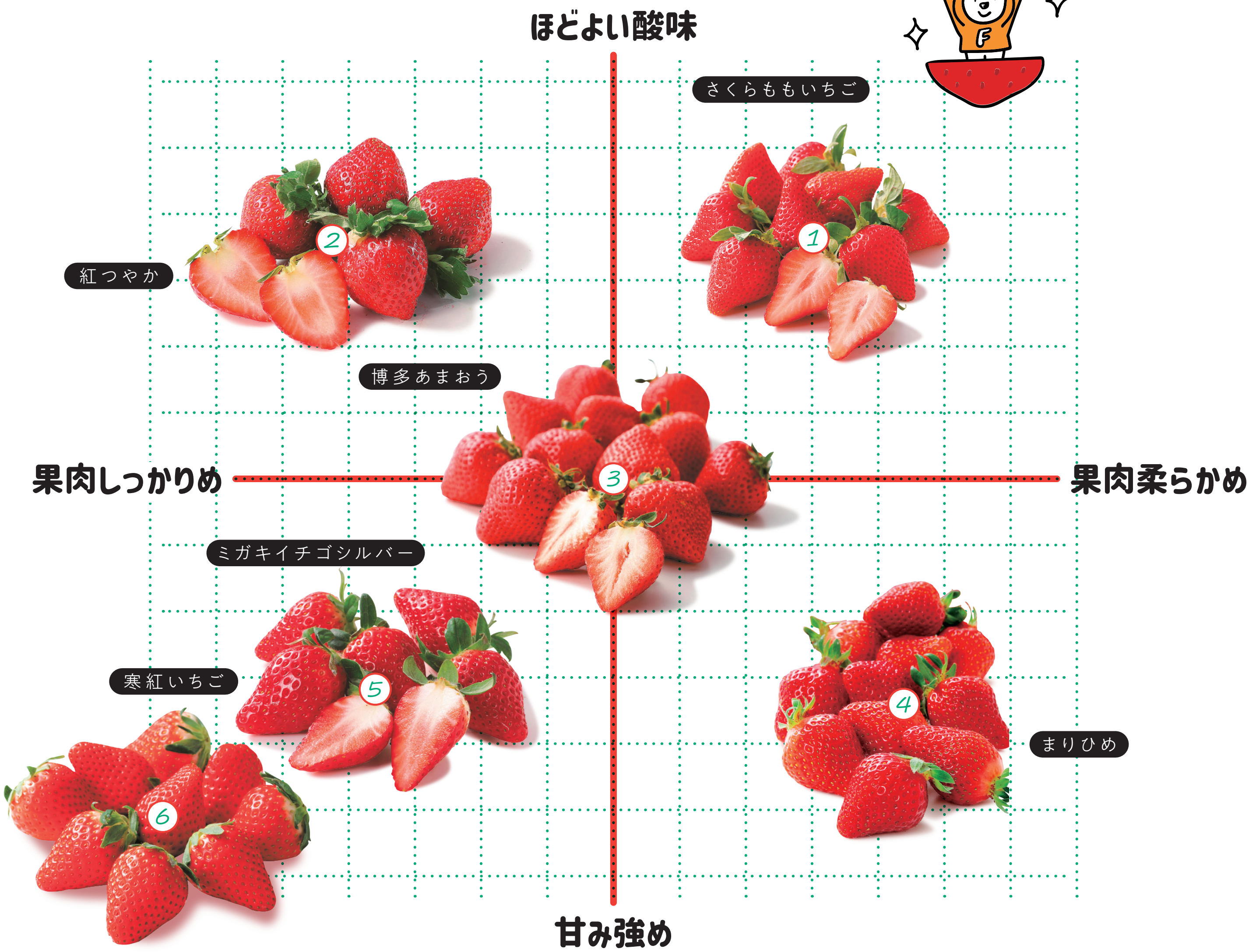
1月11日（水）～1月17日（火）

フレッシュないちご。

今やブランドいちごの世界は百花繚乱。伊勢丹新宿店の店頭には
日本各地から旬のいちごが勢揃いします。

すべて フレッシュマーケット/青果





6
寒紅いちご
愛媛県産
1箱（6～12粒）
8,640 円から

色づき始めたいちごを寒気にさらし、ゆっくりと時間をかけて熟成させる。甘さが濃縮して糖度が高く、味わいはフルーティーかつ濃厚。

5
ミガキイチゴシルバー
宮城県産
1パック（11～18粒）
1,296 円から

2011年に宮城県山元町で複数品種の統一ブランドとして誕生。完熟で摘み取られ、香り、甘さ、酸味のバランスが良く、形も美しい。

4
まりひめ
和歌山県産
1箱（2粒）
2,160 円から

章姫とさちのかを掛け合わせた、和歌山県オリジナルの品種。きれいな円錐形の果実は中まで鮮やかな赤色で、甘みが強いのが特徴。

3
博多あまおう
福岡県産
1パック（8～12粒）
1,458 円から

「あかい・まるい・おおきい・うまい」から命名。粒の大きさは一般的ないちごの約2倍。果肉はほどよい固さで果汁が多く、風味豊か。

2
紅つやか
千葉県産
1パック（6～9粒）
1,620 円から

千葉県内にてステビア農法で栽培されるいちご品種「さちのか」の登録商標。甘みがより強く感じられる。

1
さくらももいちご
徳島県産
1箱（20～28粒）
10,800 円から

徳島県佐那河内村の数軒の農家でしか栽培されていないプレミアムないちご。大粒の果実はジューシーで、口の中いっぱいに甘さが広がる。

※生鮮品は天候などの事情により入荷がない場合、また収穫状況により販売時期や価格・産地が変更になる場合がございます。
※グラフは目安です。個体によって性質が変わる場合もございます。
※粒数は目安です。収穫の状況によって入数が多少前後する場合がございます。





〈小布施堂Shinjuku〉栗あん苺大福

1個 **416**円 甘の味

甘さと酸味のバランスが良いやよいひめと、〈小布施堂〉らしさが感じられる風味豊かな栗あんを組み合わせたいちご大福。

※販売期間：1月8日（日）～2月21日（火）



〈七里香〉いちご大福

1個 **432**円 甘の味/今め菓子

毎朝つきたての餅で2Lサイズのあまおうと糖度を控えた餡を包んでおり、そのバランスが見事。

※販売期間：1月18日（水）～1月24日（火）



〈いちご大福と茶菓のお店 あか〉
いちご大福（香川県産女峰）

1個 **391**円 甘の味/今め菓子

甘みと酸味のバランスが取れたジューシーな香川県産女峰と、ふわふわした求肥が織りなす、とろける食感をお楽しみあれ。

※販売期間：1月11日（水）～1月17日（火）



〈鈴懸〉苺大福

1個 **357**円 甘の味

やわらかな求肥の中には福岡県産の新鮮なあまおう。手間のかかった上品な味わいの皮むき餡が、いちごのおいしさを引き立てる。



〈たねや〉いちご大福

2個入 **810**円 甘の味

紅色に輝くみずみずしいいちごを丸ごと一粒閉じ込めた大福。餡のほどよい甘さとお餅の食感がいちごの美味しさを引き立てる。

※販売期間：2月4日（土）～



〈銀座あけぼの〉いちごもち

1個 **432**円 伊勢丹新宿店限定 甘の味

香り豊かで甘みが強いとちおとめをひと粒、なめらかなこし餡を包んだモチモチのお餅にトッピング。ころんとしたフォルムも◎。

※生いちごを使用するアイテムは収穫状況により販売期間や産地・品種が変更となる場合がございます。

和菓子のいちご。

老舗から人気の有名店までが、いちごを主役にしたお菓子をご提案。お茶の時間を華やかに彩ります。



〈OGLABO TOKYO〉OGLA生チーズ大福

1個 **594** 円 各日250点限り 伊勢丹新宿店限定 甘の味/今め菓子

北海道産の原料にこだわったマスカルポーネと小倉餡のケーキを柔らかな求肥で包んだ、ゆずの香りが上品な現代風いちご大福。

※販売期間：1月25日（水）〜2月14日（火）



〈なか又〉前橋どらやき ふわふわ わぬき いちご

1個 **498** 円 甘の味

ふわふわとした生地で、ジューシーないちごと、その甘さに負けぬように試行錯誤を重ねて作られた特製生クリームを挟んだひと品。



〈緑寿庵清水〉苺みるくの金平糖

15g×6個 **3,520** 円 甘の味

いちごとジャージー牛乳を組み合わせた金平糖。噛めば、いちごの甘酸っぱさと、まろやかなミルクの味が二層に広がる。

※販売期間：1月15日（日）〜



〈赤坂柿山〉雪あられ いちご&みるく

40g/1袋 **756** 円 甘の味

甘酸っぱいいちごと優しい甘さのミルクのあられをミックス。それぞれを味わうのも、一緒に食べていちごミルク味にしても楽しい。

※販売期間：1月5日（木）〜



〈笹屋伊織〉春サブレ

6枚入 **1,296** 円 甘の味

春を先取りする、桜の花をかたどったサブレ。ふんわりと鼻に抜けるいちごの甘酸っぱい香り、さくさくとした食感に心が弾む。

※販売期間：2月2日（木）〜



〈桂新堂〉くつろぎ焼きショコラ ―苺―

6枚入 **832** 円 100点限り 甘の味

チョコレートをのせて焼き上げた、いちご味のえびせんべい。甘じょっぱさにほどよく酸味が加わって、意外なほどクセになる。

※販売期間：1月15日（日）〜

パンのいちご。

デニッシュ、サンドイッチ、
ブリオッシュ、あんぱん……。
いちごに彩られた甘酸っぱくて
魅惑的なパンの世界へようこそ。

Ⓐ～Ⓒ・Ⓔ デリ エ ブーランジュリー
Ⓓ プラ ド エピスリー



A 〈アンデルセン〉
苺とマスカルポーネのデニッシュ
1個 **378** 円

軽い食感の生地と、マスカルポーネチーズ、いちごの果肉入りゼリーの組み合わせ。ミルキーさと甘酸っぱさのバランスが秀逸。

※販売期間：1月2日（月・振替休日）～1月31日（火）

B 〈obi-sand by はせがわ〉
ストロベリーチョコレートサンド
1個 **837** 円 伊勢丹新宿店限定

旬のいちご、チョコレートやプレーンのホイップクリームに、チョコチップをトッピング。美しい断面にも注目を。

※販売期間：1月2日（月・振替休日）～1月17日（火）

C 〈メゾン・ランドゥメンヌ〉
苺のバブカ
日本製/1個 **440** 円

人気のバブカ風にアレンジし、チェリーブランデー漬けいちご、ホワイトチョコレート、アーモンドの、見た目にも華やかな共演。

※販売期間：1月11日（水）～1月31日（火）

D 〈エディアール〉
いちごとピスタチオのデニッシュ
日本製/1個 **400** 円
伊勢丹新宿店限定

チョコレートがけにしたデニッシュに、ピスタチオペーストを混ぜたカスタードクリームといちごをオン。さくさく食感に心が弾む。

※販売期間：1月2日（月・振替休日）～1月17日（火）
※午前11時30分以降の販売

E 〈銀座木村家〉
酒種 あまおう苺
1個 **281** 円

あまおうのピューレとゼリー入りのソースを使った餡が新食感。あまおうジャムのトッピングがジューシーな味わいを後押しする。

※販売期間：1月2日（月・振替休日）～1月31日（火）

紅茶のいちご。

プレミアムなティーブランドの
今の季節らしいフレーバー。

〈ナヴァラサ〉
国産フルーツティー いちご
紅茶3g×6個・ドライいちご×2個/1セット
3,024 円
プラ ド エピスリー

いちごの香りをまとわせた国産紅茶と、フリーズドライの国産いちごのセット。紅茶に入れるも良し、少しかじって紅茶を飲むも良し。

※販売期間：1月11日（水）～



3.　※生いちごを使用するアイテムは収穫状況により
販売期間や産地・品種が変更となる場合がございます。

デザートプレートのいちご。

ラグジュアリーホテルが提案する
いちごのおもてなしを味わって。

〈ザ・ペニンシュラ ブティック&カフェ〉
ストロベリー&チョコレートフォンデュセット
1セット **2,090** 円
プラ ド エピスリー

旬のいちごをカカオ66％のチョコレートにディップして。店内で焼き上げたミニフィナンシェなどスイーツ3種とドリンク付き。

※販売期間：2月28日（火）まで
※いちごは時季によって大きさ、数量が変わる場合がございます。



伊勢丹新宿店の店頭が幸せ色に染まる！

ISETANいちごフェスタ。

見れば思わず笑みがこぼれる真っ赤ないちごがフレッシュマーケットに
スイーツ、パンにと店内各所に見えかくれし、まるでいちご畑のよう。

新商品や限定品も
お見逃しなく〜！



洋菓子のいちご。

人気ブランドのタルトや
ショートケーキ、ショコラなど。
数量限定で販売される商品も
あるので、事前に要チェック！

すべて カフェ エ シュクレ



〈パレスホテル東京
スイーツブティック〉
プレミアムショートケーキ
1個 1,201円
各日15点限り

大粒の国産いちごをたっぷりと使用。ほどよい酸味と、ミルキーなクリーム、しっとりしたスポンジの三位一体を楽しんで。



〈パティスリー・
サダハル・アオキ・パリ〉
タルト フレーズ シトロン
日本製/直径約7.5cm/1個 1,037円

酸味のあるレモンクリームを詰めたタルトに、甘酸っぱいイチゴとホワイトチョコレートのクリームを飾った人気商品が今年も登場。

※販売期間：1月12日（木）〜3月下旬





〈ロリオリ365 by アニバーサリー〉
ストロベリータルト2023
直径約15cm/1台 4,860円 伊勢丹新宿店限定

この時季ならではのあまおうと濃厚なチーズタルトとのマリアージュ。春を感じる華やかな装いで彩った一品。

※販売期間：1月2日（月・振替休日）〜2月28日（火）



〈フェルム ラ・テール
美瑛〉
**生バターサンド
あまおう
ショコラサブレ**
直径約6.5cm/1個 843円
各日40点限り

あまおうを使ったバレンタイン限定品。サクサク、ホロホロと心地良い食感のショコラサブレがクリームのおいしさを引き立てる。

※1月2日（月・振替休日）〜
2月14日（火）

〈日本橋 千疋屋総本店〉
**絹ごし杏仁
ストロベリー**
1個 756円

いちごをたっぷりと使用した、甘みと酸味のバランスが絶妙なソースを、ふるふる食感のやわらかい杏仁ゼリーにかけて召し上がれ。



〈ベル アメール〉
ミルフィーユフレーズ 5個入 2,808円 WEB

クラッシュパイを練り込んだ板チョコレートでカスタードチョコクリームをサンド。ドライいちごの美しいデコレーションにご注目。

※販売期間：店頭 1月18日（水）〜2月中旬
オンラインストア 1月4日（水）午前10時〜2月2日（木）午後6時

写真 福田喜一、原務　スタイリスト chizu　フード 尾身奈美枝、木村遥、片山愛沙子　イラスト サンダースタジオ　文 甘利美緒

ISETAN FOR
FOODIE
フーディ

知を楽しむ、
食を楽しむ。

伊勢丹新宿店の店頭が
幸せ色に染まる！

ISETAN いちごフェスタ。

今年も明るい一年に。
お祝いグルメ
「紅白&金色グルメ」
「ガレット・デ・ロワ」。
節目を祝う
「節分」「立春」。
恵方巻図鑑。
冬のシーフードを
食べ尽くす！
















VOL.22

伊勢丹新宿店本館地下1階 食料品
2023年1月2日(月・振替休日)～2月28日(火)

ISETAN
www.isetan.co.jp